DEO OPT. MAX. UNI ET TRINO, VIRGINI DEIPARÆ, ET SANCTO LUCÆ ORTHODOXORUM MEDICORUM PATRONO. 1278

1277

QUÆSTIO MEDICA

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS MANE DISCUTIENDA

IN SCHOLIS MEDICORUM, DIE JOVIS XXII. FEBRUARII.

M. CAROLO MARTEAU, Doctore Medico, Præside.

An ex morbo convalescentibus, panis spumâ cerevisiæ fermentatus salubris?

SANITATEM vitæ delicias nemo non expetit, obtinent multi, pauci agnoscunt, nec verè eam probant nisi qui ex gravi morbo convaluêre. Bona quippe valetudo jucundior est iis qui ex languenti recreati sunt, quàm qui nunquam ægro corpore fuerunt. Firma est totius corporis affectio, in quâ ea congruunt inter se & quibus constat. Non una est sed multiplex καθ' ὃ μέτριον ἐστι distincta. Ab eâ solùm deflectit qui in morbum incidit; quo anima nec lædi nec labefactari potest. Sed quo tentari corpus credas, cum actionibus noxæ, quæ sensu percipiantur, inferuntur. Non æger dicendus, qui imbecillìùs sua obit munia: quam vis ei non sint deneganda præsidia; sed caveat nè, quæ in adversâ, eadem in secundâ valetudine consumat: nec tentet temperamentum mutare, ubi maximè multis negotiis distringitur; nec sui juris. Non omnes qui curantur, convalescunt. Morbus qui naturam prosligavit, vincit & artem etiam periti medici; qui novit experimenta æquâ rationis lance comprobare: nec qui diætæ ita addictus est (sine quâ tamen nihil unquam gerit auspicatò, & quâ solâ etiam immaniores affectus elidit) ut Pharmaciam & Chirurgiam negligat. Vix unquam rectè medebitur, nisi noverit ipse manum operi admovere, secundùm utriusque artis præcepta. Felix qui æger tali medico suam credit salutem: certiùs ille evadet ex morbo, nec ita facilè in eum relabitur; modò tamen quam hic definierit vivendi legem sequatur; neque indiscriminatim quolibet (quod fieri amat) sed levissimo, mollissimo, jucundissimo, ἐυχύμῳ, ἐυπεπτῳ & ἐυκαταπότῳ pascatur alimento.

QUI ex morbo convalescunt, quò hic gravior ac periculosior fuerit, eò difficiliùs constantem & integram recuperant valetudinem. Levi de causâ vel in eundem, vel in alios morbos incidunt; ubi relapsi sunt acerbiùs ægrotant, tristiùsque curantur; si fato non cedant, citiùs evadunt. Quare egent medico convalescentes, donec planè confirmatæ redditi sint sanitati. Horum statum neutrum plurimi appellant: sed neuter dicatur necne! quid ad eorum victus rationem instituendam spectat? Depulsus est morbus, ergo sanitas succedit, sed minùs firma. Tunc alimenta imbecillìùs digerit ac coquit ventriculus; ad hepar sanguinis officinam chylum segniùs deferunt venæ mezaraicæ; lento quoque passu nectar vivificum ad omnes corporis partes transmigrat; quæ nec ita citò appulsum proprium nutrimentum in suam substantiam convertunt; pulsus languidior; obscurior respiratio; si tactum tollas, quilibet sensus sit obtusior; tardior motus & tremulus; mentis acies hebescit; labitur memoria. Quocirca, sicut non nisi paulatim vitæ munia confirmantur, sic nec ad solitum opus mox redeundum, sed post multum tempus repetendum. Verùm potiùs in id incumbant convalescentes, nè quid in victu peccent. Et variis & à salubritate tantisper descìscentibus eduliis offenduntur; mero forsan alacriores, at sicciores redduntur; lædunturque & insomnes fiunt largiore cœna: quæ omnibus prope nocet: nectoi incommoda parit liberalius prandium; minùs nutriunt pisces, & pituitosum reponunt sanguinem; fructus prostratas vires excrementis obruunt magis, quàm alibili succo reficiunt; legumina flatulenta, stomachum gravant & καυξίλω inducunt; carnes corruptioni obnoxiæ, redivivis morbis materiam præbent; ova calidiora, occludunt meatus, & in bilem facillimè abeunt; ῥοφήματα ἐυπεπτα, sed minùs grata ac citò subeunt; lac optimum sæpe alimentum, pluribus tamen noxium; panis unus probè fermentatus saluberrimus dici meretur.

HOMO natus fruges consumere ex ipsis quasi distincta ciborum genera parari curat, necnon & potuum: hæc sunt præcipua, cerevisia, panis. Illa monstrat quò processerit virorum solertia, ut inde compertum sit, quemadmodùm aqua quoque inebriaret. Nec per se inducit elephantiasim, alios ve morbos: nec pravi est succi: nec tamen omnibus jucunda: unde à quibusdam improbatur; triticea omnium optima. Panis longè præstat, quo nihil optatius: rarò admodùm fastidium parit, vel nauseam movet: assumitur sine ordine: cum cæteris eduliis & obsoniis ingeritur, quibus & gratiam salubritatemque conciliat: nemo sanus impunè diu potest eo carere, qui promiscuè subit pauperum tabernas, regumque turres. Varius est pro variis cerealibus, variis eorum partibus, & vario præparationis ac coctionis modo. Qui fit è piscibus sole tostis, leguminibus, fructibusve, non nisi analogicè panis habetur. Qui ex tritico paratur, primus audit; nonnisi rusticis degustandus, qui in illius penuriâ fit ex cæteris frumentis: à quibus sanguis redditur deterior; quidam laudant secale, sed & explodendum, nisi tritico mixtum. Quò panis purior, eò magis nutrit & minùs secedit. Primas tenet siligineus, post hunc similagineus, quem sequitur σιγκόμιδος, nutrit quoque cibarius, ad alendum ineptus furfuraceus; quare laus summa panis farinæ bonitate & cribri, quo illa excutitur, renuitate constat: ubi laudabiliter fuerit fermentatus, aquâ ritè subactus, pauco sale conditus, necnon ex arte in clibano coctus. Cum farinæ simplici aqua tantùm affunditur, & ita coquitur; quid quæso gratiæ tam optabili cibo conciliatur? Pro pane gluten naturæ noxium & molestum paratur. Sed dum fermento distenditur farina, inflatur & quodammodò ebullit, hinc partes crassioresà se invicem veluti secedunt, incidunturque, atrenuantur, & quasi terrestris substantia in aëream convertatur, tota farinæ moles levior evadit, facilìùs coquitur, palato fit jucundior, & ad nutritionem longè aptior efficitur. Quas dotes certiùs obtinebit panis spumâ cerevisiæ fermentatus; quo dum vescuntur ex morbo convalescentes, nec ita facilè in eum relabuntur, nec diu morosam trahunt vitam: sed pristinæ & integræ sanitati quàm citissimè restituuntur.

QUODLIBET fermentum pani conficiendo ritè non admiscetur. Ova conquassata similam cum quâ confunduntur attollunt, gratiam conferunt: sed ad bellariorum luxuriam, quàm ad panis necessitatem potiùs revocanda: quod est in farina viscosum non frangunt, nec alimentum præbent familiare. Ex milio vel tritici minutis furfuribus, musto subactis, ac sole siccatis pastilli acorem nimium pani impertiunt. Hordei aquâ macerati bilibres offæ, fictili patinâ tostæ dum rubeant, & in vasis donec acescant operiæ, ægrè dilvuntur: nec crassiores farinæ partes digerunt. Nunc ad panificium pauca fermenta usurpantur. Volunt anteponendum, quod paratur ex farinâ aquâ subactâ, vel ad pultis modum decoctâ, vel sæpissimè citra coctionem relictâ donec acescat. Licet hoc fermentum crassiores farinæ partes ægrè discutiat, ex eo tamen insalubrem panem conficiasseverare, cæutientis est: ex hoc uno salubrem, rerum vires minùs intelligentis. Immò ut levitas sic & major salubritas pani accidit ex eodem fermento, si tantillum floris cerevisiæ adjiciatur, ut sic farinæ partes prope omnes faciliùs digerantur & attollantur. Levissimus verò panis, & ex morbo recreatis optatissimus, qui solâ cerevisiæ spumâ fuerit fermentatus: modò recens, ex laudabili cerevisiâ collecta, & justâ quantitate admisceatur. Hæc veteribus nota, & ad panificium traducta, tenuis admodùm nullas farinæ partes non attingit: quas subigit, attenuat, & citò huc illuc distendit, necnon quicquid in ipsis lentum est & crassum, emendat. Quare nequaquam gravatur ventriculus, nec laborat in chylo conficiendo, dum mollissimum panem ac jucundissimum amplectitur: quem facilè digerat & coquat: & ex quo suscipiat succum ad alendum habilem: qui & promptè distribuatur, & rarò inquinetur ab humoris morbifici reliquiis: quæ solent ut plurimùm ἐπισσεσραὸς ποιεῖν. Quin & detrimenta, quæ pauca ex illo existunt, statim sepulta, quâ solet natura, foras truduntur.

PANIS spumâ cerevisiæ fermentatus, omnibus jucundus, nemini noxius, ex morbo convalescentibus saluberrimus. Qualem his parari volumus, rusticis ac pauperibus non adeo utilis, licet eo non lædantur: sed tam nobili alimento ut assuescant, non licet per inopiam; adeo verum & opes differentiam facere in cibo, etiam uno asse venali. Tritici medulla incerniculo tenuissimo ab omni furfure, vel etiam viscidiori & crassiori farinæ parte repurgata, nec ex asservatione fœtens, undâ fluviali vel fontanâ tepidâ subigitur, mox flos cerevisiæ admiscetur, necnon tantillum salis aspergitur: quàm citissimè tota massa rarescit, eamque plurimes huc illuc versatam, in orbiculos in clibano coquendos ut plurimùm partiuntur pistores. Sic ἐυχυμῳ, ἐυπεπτῳ, & ἐυδιάδοτῳ conficitur panis, ac proinde lautissimus & optimus; qui quò rarior & levior, eò iis salubrior, qui se recolligunt à valetudine. Sed hodiernus hesterno præstat: hoc enim ille mollior, suavior, & jucundior. Quæ diuturniori repositione inducitur siccitas, sequitur panis præstantiam: qui siccior fit, quòd nec viscoso, nec excrementitio humore diffluat. Torus æqualiter rarescit; majori mole oblatus convalescentibus, eos tamen plùs æquo non nutrit: nec suo lentore eorum ventrem inflat, obstruitque viscera. Cum in eorum ventriculo, aut succi illius, à quo χύλωσιν volunt promoveri, vix aliquid superfit, aut vis caloris, ac spirituum copia desideretur: nihilominùs facillimè in chylum hic convertitur panis, priùs sufficienter fermentatus: & sanguinem purum ac perlucidum, quo citò & perbellè singulæ nutriantur partes, reponit; qualem non reponeret panis congenere fermento subactus: quem etiam, non adeo vegetus ventriculi calor, multo negotio conficeret. Quid plura! dummodò qui tandem ex morbo ad frugem meliorem redierunt, spumâ cerevisiæ fermentato pane vescantur: noxij humoris derelictæ portio, naturæ calorisquevi domari ac vinci facillimè poterit, foràsque propelli; adeo ut integra, tutaque sanitas brevi succedat, nullo metu morbi recursuri.

Ergo ex morbo convalescentibus, panis spumâ cerevisiæ fermentatus salubris.

F.U.P. BIBL.

Asserebat Lutetiæ RENATUS LE CONTE, Andinus, A. R. S. H. MDCLXXIV.